

Tartare de magret de canard

Mangue ataulfo et ananas, réduction de bière Raftman

(mercredi 29 mai 16h30)

Ingrédients

120 g	Magret de canard. Maison Rougié de Marieville
30 g	Mangue Aaulfo (brunoise)
30 g	Ananas Golden (brunoise)
	Fleur de sel au goût
	Poivre noir du moulin au goût
1 g	Gingembre frais (brunoise fines)
1 g	Menthe ciselé
1 g	Basilic ciselé
1 g	Ciboulette
2 ml	Huile de sésame
2 ml	Jus de lime frais
1 c à soupe	Réduction de bière Raftman

Méthode

1. Nettoyer les magrets et bien retirer la couverture de gras, couper la chair en brunoise, ajouter la mangue, l'ananas et le gingembre. Mélanger avec la fleur de sel, le poivre et la ciboulette.
2. Ajouter au mélange du point 1, l'huile, le jus de lime et la réduction de bière, bien mélanger et présenter dans un cercle au centre d'une assiette froide avec une fine salade de mâche et jeunes pousses.

Note : Servir du pain Première Moisson légèrement grillées, tartiner d'un beurre doux au cerfeuil. Surtout ne jeter pas la couverture de gras, du canard faites la fondre à feu doux dans une casserole avec 2 c à soupe d'eau, filtrer le gras et vous pouvez vous en servir pour faire rissoler des pommes de terre.

Recette élaborée Par Pascal Onnée chef Restaurant L'Assommoir

Bières en dégustation Mana Wheat de Maui Brewing Co. USA et la Saison Tracteur de la microbrasserie Le Trou du diable, QC.

Truite saumonée au pomme verte, poivre rose et Blanche de Chambly

(dimanche 2 juin 16h30)

Ingrédients

600 g	Filet de Truite saumonée
250 ml	Bouillon de volaille ou fumet de poisson
1 Bouteille	Bière Blanche de microbrasserie Boréale, QC.
	Sel de mer avec modération et poivre au goût
1	Pomme verte taillée en brunoise
150gr.	Ciboule émincée (oignon vert)
2 c à soupe	Beurre clarifié Fédération des producteurs de lait du Québec
100ml	Crème 35% cuisson
100gr.	Beurre froid non salé coupé en cube de 1 cm
2 c à soupe	Poivre rose Bo Coq Maison Gourmet
30ml	Feuille de basilic émincé

Méthode

1. Mélanger le bouillon de volaille ou le fumet de poisson avec 150 ml de bière blanche de Chambly. Saler, poivrer le filet de truite et le faire pocher à feu doux dans le bouillon. Réserver (Attention de ne pas sur cuire le filet)
 2. Faire chauffer 2 cuillères de beurre clarifié dans une poêle et y faire suer la brunoise de pomme et la ciboule. Déglacer avec le reste de la bouteille de bière blanche, laisser réduire de moitié, ajouter la crème, le poivre rose et laisser mijoter quelques minutes. Réserver
 3. Retirer la poêle de la source de chaleur et y incorporer le beurre froid pour lier la sauce.
 4. Ajouter le basilic bien homogénéiser et servir sur la truite avec une garniture de pâtes de votre choix mélanger avec le reste de sauce.
- Note** Si la sauce vous semble trop consistante la diluer avec un peu du bouillon de pochage du filet de truite

Bières en dégustation Brogne Organic, La Binchoise, Belgique.

Râble de lapin farci au saucisson de cerf Canneberges et bleuets. Sauce à la Hurlevent

(samedi 1^{er} juin 18h30)

Ingrédients

2	Râbles désossés (Syndicat des producteurs de lapins)
250 g	Petit saucisson de cerf fumé (Verger des cerfs)
300 g	Viande de filet de Porc Nagano Haché au couteau ou au robot
1 gros	Blanc d'œuf
75 ml	Crème 35% cuisson Fédération des producteurs de lait du Qc
1 c. à thé	Canneberges ou bleuets séchés
1 petite bouteille	Bière Hurlevent Belge blonde du Trèfle Noir
350 ml	Fond de lapin ou de volaille bien corsé
1 c. à thé	Origan frais
250 ml	Sauce demi-glace Bo Coq Printemps Gourmet
125 ml	Crème 15% cuisson Fédération des producteurs de lait du Qc
	Sel de mer à la fleur d'ail de la Tapani et poivre au goût

Méthode

1. Dans le récipient du robot culinaire, hacher la viande de porc pas trop petit
2. Ajouter le blanc d'œuf, le sel, le poivre et incorporer doucement la crème 35%.
3. Farcir chaque râble avec un quart (ou moins) du mélange préparé aux points 1 et 2; incruster dans la farce les canneberges et les bleuets. Ajouter au centre le saucisson de cerf
4. Rouler chaque râble dans une pellicule de plastique et bien attacher les extrémités.
5. Verser la bière et le bouillon dans un chaudron, y déposer les râbles, amener à ébullition, puis baisser le feu et cuire doucement environ 35 minutes.
6. Retirer les râbles et réserver; ajouter l'origan dans la bière et le bouillon, faire réduire aux trois quarts à pleine ébullition, puis ajouter la sauce demi-glace, la crème 15% et laisser cuire 3 à 5 minutes.
7. Trancher les râbles et les servir accompagnés de sauce, de brocolis et de pommes parisiennes sautées à la graisse de canard.

Bières en dégustation Old Antonia, Birra Del Borgo, Italie et la ciboire IPA de microbrasserie l'Archibald, QC.

Osso-buco à la Boréale Blanche

(samedi 1^{er} juin 16h30)

Ingrédients

200 g	Farine tamisée Moulin Légaré
16 à 24 tranches	Jarrets tranchés de porc Nagano du Québec
150 ml	Beurre clarifié Fédération des producteurs de lait Qc
750 g de mirepoix	Carotte, oignon, branche de céleri. Et bouquet garni
2 gousses	Ail rose du Québec dégermé haché
1	Orange (écorce et jus)
2 X 340 ml	Bière Blanche de microbrasserie Boréale, QC.
4	Tomates pelées, épépinées, concassées Serres Demers Qc
2 c. à soupe	Épices italiennes Bo Coq printemps Gourmet
250 ml	Fond de veau lié Bo Coq printemps Gourmet
	Gremolata au goût

Méthode

1. Fariner et assaisonner les jarrets de porc et les faire revenir dans le beurre clarifié sur feu moyen des 2 côtés.
2. Ajouter la mirepoix de carotte, oignon, céleri, l'ail, un ruban d'écorce d'orange prélevée avec un couteau économe. Laisser colorer légèrement les légumes. Ajouter la bière et laisser réduire.
3. Ajouter les tomates, les épices italiennes et le fond de veau. Couvrir et laisser mijoter doucement environ 50 à 60 minutes.
4. Ajouter le jus d'orange et la gremolata et continuer la cuisson quelques minutes.
5. Et pour les amateurs vous pouvez servir en plus un petit ramequin de gremolata en supplément au centre de la table.

Note : Gremolata = 2 c à soupe de zestes d'orange, 1 c à soupe origan frais haché et 2 c à soupe persil haché. Le tout mélangé et saupoudré sur les jarrets et si vos invités ne sont pas sensibles à l'ail y ajouter une gousse finement hachée.

Bières en dégustation Anostéké Brune, Brasserie du pays Flamand, France et Rebelle Québécoise, Brasseur de Montréal, QC.

Vinaigrette à la bière et framboises

Pour la salade multi feuilles de verdure printanières et Germination
(vendredi 31 mai 18h30)

Ingrédients

2 c. à soupe	Framboises fraîches
80 ml	Vinaigre de framboises ou de pommes
80 ml	Bière dorée de microbrasserie Boréale, QC.
	Sel de mer à la fleur d'ail de la Tapani et poivre au goût
2 c. à soupe	Moutarde à la fleur d'ail de la Tapani
1	Blanc d'œuf (Facultatif)
250 ml	Huile de tournesol
1 mélange	Différentes variétés de laitues printanières, fleurs comestibles et germination du Verger des Cerfs

Méthode

1. Dans le bol du mélangeur, déposer, les framboises, le vinaigre, la bière et mélanger au robot à tige 15 secondes. Filtrer dans une passoire fine pour retirer les pépins des framboises. Réserver
2. Reverser dans bol du mélangeur le mélange obtenu au point 1.
3. Ajouter, le sel, le poivre et la moutarde ajouter l'huile progressivement et bien émulsionner.
4. Entreposer au froid dans une bouteille. Cette vinaigrette se conserve sans problème de 3 à 4 semaines.

Côtes de dos de porc Nagano au confit de pêches

(vendredi 31 mai 18h30)

Ingrédients

6	Pêches bien mûres
150 ml	Pâte de tomate
2 gousses	Ail haché finement
200 ml	Bière la Cenne noire de Noire & Blanche microbrasserie, QC.
2 c à soupe	Moutarde forte à la fleur d'ail de la Tapani
1 c à thé	Sel de mer à la fleur d'ail
4 c à soupe	Vinaigre balsamique réduit
2 c à soupe	Pesto de tomates séchées
	Épices à steak au goût
	Fécule de maïs en quantité suffisante
4	Côtes de dos de porc Nagano

Méthode

1. Retirer les noyaux des pêches et les mélanger avec les 7 ingrédients suivants, cette opération peut se faire au robot mélangeur.
2. Chauffer la préparation du point 1 dans une casserole et la lier avec un peu de fécule de maïs. Réserver
3. Assaisonner les côtes avec les épices à steak en les massant bien avec les mains, badigeonner généreusement avec la préparation réservée au point 2. Les déposer sur une plaque cuisson recouverte d'une feuille de papier aluminium. (C'est moins de travail pour nettoyer la plaque !)
4. Cuire 1 heure au four pré-régler à 300 °F pendant et finir la cuisson des côtes recouvertes d'une feuille de papier aluminium à la même température environ 2 heures. Servir avec pailles de pommes de terre Yukon ou frite maison cuites au four

Note Si vous n'avez pas de pêches mûres il existe dans le commerce des compotes de pêches qui peuvent remplacer un fruit qui n'a pas de maturité. Et aussi pour les amateurs préparer une sauce piquante au paprika fumé.

Bières en dégustation Smooth Imperial Stout de la brasserie Fleurac, France et Hopkins Porter fumé de Boquébière microbrasserie, QC.

Escalopine de porc Nagano et petits légumes

Sauce veloutée, agrumes et bière blanche

(vendredi 31 mai 16h30)

Ingrédients;

50 g	Beurre clarifié. Fédération des producteurs de lait du Québec
50 g	Farine du moulin Légaré de Saint Eustache
500 ml	Fond blanc de volaille Bo Coq
340 ml	Bière blanche Micro brasserie Boréale, QC.
2 c à soupe	Crème 35 % ou 15 % Fédération des producteurs de lait du Québec
4	Oranges (Zestes et jus)
3 tiges	Coriandre fraîche
	Purée de pommes de terre bleues Fermes Rivest Bourgeois en quantité suffisante montée à la crème 15% et beurre doux
	Jeunes pousses de verdure Vertigo en quantité suffisante
3 filets	Filet de porc Nagano.
	Sel de mer avec modération et poivre au goût

Méthode;

1. Dans une casserole, mélanger le beurre et la farine pour préparer un roux.
 2. Ajouter le fond de volaille a la bière blanche et remuer jusqu'a consistance d'une sauce crémeuse.
 3. Ajouter la crème et laisser mijoter a feu doux pendant 10 minutes.
 4. Préparer des zestes d'orange a l'aide d'un zesteur et les faire Blanchir.
 5. Récupérer le jus des oranges.
 6. Ciseler la coriandre.
 7. Ajouter les zestes, le jus et la coriandre dans la sauce et laisser mijoter a feu doux environ 20 minutes. Napper de sauce les escalopes et servir avec petits légumes de votre choix
- .

Note : Cuire les filets de porc Nagano taillés en escalopines, dans le beurre de Cacao Mycryo ou beurre clarifié. (Cuisson rapide 2 minutes sur chaque côté et la sauce peut se préparer d'avance) Un repas qui se prépare rapidement !

Bières en dégustation Duchesse Anne triple de Brasserie Lancelot, France et Saison Station 16 d'Hopfenstark, QC.

Foie gras poêlé aux épices douces, chutney de coings et figues déglacé à la bière et à l'estragon

(vendredi 31 mai 12h30)

Ingrédients

200 g	Foie gras de Canard Rougier Taillé en quatre escalopes
	Mélange de 4 épices, Bo Coq sel, poivre en quantité suffisante
20 g	Mycryo quantité suffisante Cacao Barry
20 g	Miel de fleurs sauvages de Mélocheville
50 ml	Vinaigre balsamique blanc
50 ml	Bière Saint-Ambroise Blonde de brasserie McAuslan, QC.
1	Coing ou Poire ou pomme taillés en brunoise
2	Figues Fraîches en brunoise
1/4 petit	Oignon blanc taillé en brunoise
2	Brioche à tête maison
100 ml	Fond de canard infusé avec 2 branches d'estragon
1	Pomme grenade
	Sel de mer avec modération et poivre au goût
	Pousses de mini fines herbes et fleurs pour décoration.

Méthode

1. Mélange de 4 épices, sel, poivre, assaisonner les escalopes de foie gras et les saupoudrer de Mycryo. Poêler les escalopes 1 minute de chaque côté de préférence dans une poêle antiadhésive. Réserver au chaud
2. Retirer de la poêle l'excédent de gras. Ajouter le miel dans la poêle, cuire légèrement, déglacer avec le vinaigre balsamique et la bière, laisser réduire de moitié
3. Ajouter les brunoises de coings, de figues et d'oignon (vers la fin en raison de la cuisson rapide) puis les graines de pommes grenades.
4. Tailler les brioches et les rôtir légèrement. Déposer les tranches de brioche au centre de 4 assiettes chaudes. Déposer les escalopes sur le dessus avec la garniture obtenue au point 3 et un trait de fond réduit

Note Pour la décoration découvrez les micropousses Vertigo (info.1 877 823 9913)
Recette Élaborée par Matthieu Saunier Hôtel Intercontinental

Bières en dégustation Pilsen de Karavelle, Brésil et Cuvée pomme et canneberges de Boréale, QC.

Suprême de canard aux jeunes légumes et mini navets glacés sur sauce a la bière brune

(jeudi 30 mai à 18h30)

Ingrédients

400 g	Navet miniature ou radis rond
30 g	Beurre clarifié fédération des producteurs de lait du Québec
40 g	Sucre d'érable ou sirop
500 ml	Fond de canard
8	Mini poireaux ou julienne de poireau partit blanche
8	Mini carottes
4	Poitrine de canard du lac Brome
2 c. à soupe	Beurre clarifié
	Fleur de sel à la fleur d'ail de la Tapani et poivre au goût
3	Échalotes françaises hachées
150 ml	Bière la Noire de la microbrasserie du Trèfle Noir, QC.
300 ml	Demi-glace de canard
4 branches	Cerfeuil pour décoration

Méthode

1. Dans un sautoir beurré, déposer les navets miniatures. Saupoudrer de sucre d'érable ou sirop. Recouvrir de fond de canard et cuire doucement jusqu'à évaporation et glaçage des navets. Réserver
2. Cuire al dente dans un bouillon, les mini poireaux et les carottes et réserver.
3. Dans une poêle anti-adhésive saisir les suprêmes de canard côté peau environ 5 à 6 minutes. Finir la cuisson sur une plaque au four à 350°F environ 8 minutes.
4. Déglacer la poêle de cuisson avec la bière après avoir jeté le gras. Laisser réduire au ¾ la bière avec les échalotes, ajouter la sauce demi-glace et laisser réduire jusqu'à bonne consistance.
5. Dresser sur assiettes chaudes, les navets, les poireaux et les carottes. Escaloper les suprêmes et les disposer sur les légumes. Entourer d'un filet de sauce et d'une branche de cerfeuil (ajouter suivant votre goût, quelques gousses d'ail en chemise que l'on fait cuire en même temps que les suprêmes).

Bières en dégustation Vixnu de Colorado Cervejaria, Brésil et la Molson Export de Molson Canada, QC.

Recette élaborée par André Paul Moreau Cuisinier

Filet de porc Nagano en habit de verdure et de dentelle Sauce au thym frais et fleur d'ail légèrement miellé

(jeudi 30 mai 16h30)

Ingrédient

3	Filets mignons de porc Nagano du Québec
2 c. à soupe	Beurre clarifié Fédération des producteurs de lait du Québec
350 g	Porc Nagano haché
1 gros	Œuf entier
75 ml	Crème 35 % Fédération des Producteurs de lait du Québec
1 c. à thé	Fleur de thym frais
1 pincée	Piment de Cayenne ou d'Espelette
1 demi c. à thé	Estragon haché
	Sel et poivre du moulin au goût
	Crépine et feuilles d'épinard en quantité suffisante

Sauce:

2	Échalote hachée finement
150 ml	Bière blanche Mons Witte de Belgh Brasse, QC.
200 ml	Sauce demi-glace Bo Coq
1 branche	Romarin frais
1 c. à thé	Fleur d'ail de la Tapani
1 c. à thé	Fleur de thym frais
1 c. à soupe	Miel de fleurs d'été de Miel Nature
	Sel de mer à la fleur d'ail avec modération et poivre au goût
50 g	Beurre sans sel Fédération des Producteurs de lait du Québec

Page suivante

**Suite : Filet de porc Nagano du Québec en habit de verdure et de dentelle
Sauce au thym frais et fleur d'ail légèrement miellé**

Méthode:

1. Mélanger dans un bol le porc haché avec l'œuf, le sel de fleur d'ail, le poivre et ajouter la crème en filet. Mélanger avec la fleur d'ail, le piment et l'estragon; réserver.
2. Faire colorer dans le beurre clarifié 5 minutes les deux filets et laisser refroidir.
3. Étendre les morceaux de crépine sur le plan de travail, les recouvrir de feuilles d'épinard et d'une fine couche de 3 à 4 mm du mélange obtenu au point 1 enrouler les filets dans la crépine, réserver.
4. Finir la cuisson des filets au four à 250° F environ 20 minutes.
5. Déglacer la poêle qui a servi à faire revenir les filets avec la bière; ajouter les échalotes, le thym, le romarin, le miel et laisser réduire des 2 tiers.
6. Ajouter la sauce demi-glace, la fleur d'ail, le sel et le poivre; laisser mijoter 2 à 3 minutes, hors du feu, incorporer le beurre; passer la sauce à l'étamine.
- 7, Trancher les filets, les disposer harmonieusement sur assiettes chaudes avec un filet de sauce et une garniture de légumes de votre choix

Note En saison faire une poêlée de chanterelles à la fleur d'ail et persil et servir en accompagnement des filets.

Bières en dégustation Impériale de Birra Del Borgo, Italie et la Route des épices de la microbrasserie Dieu du ciel, QC.

Tartelette au chocolat pâtissier 70 % noir

(mercredi 29 mai 18h30)

Ingrédients:

50 petits fonds	Tartelettes en pâte sucrée
250 g	Chocolat noir 72 % cacao Barry
2 gros	Œufs entiers
4 gros	Jaunes d'œufs
60 ml	Crème d'érable Désirable (Vinerie du Kildare)
30 g	Sucre d'érable
150 g	Beurre sans sel Fédération des producteurs de lait du Québec

Méthode:

1. Cuire les fonds de tartelettes suivant le mode d'emploi écrit sur l'emballage et les laisser refroidir. Ou les acheter chez votre pâtissier.
2. Faire fondre au bain-marie le chocolat noir tout doucement en prenant soin de ne pas faire tremper le fond du bol dans l'eau (la température ne doit pas être trop élevée pour éviter la séparation du beurre de cacao).
3. Blanchir les œufs entiers avec les jaunes, la crème d'érable et le sucre d'érable. Le mélange doit au moins tripler de volume.
4. Incorporer le beurre au chocolat et mélanger les deux appareils obtenus au point 2 et 3 sans trop les travailler afin qu'ils ne perdent pas trop de volume.
5. Verser le mélange de chocolat dans les fonds de tartelettes et entreposer au froid environ 1 heure avant de servir. Déposer sur le dessus bleuets, framboises ou canneberges déshydratées.

Bières en dégustation Nazionale, Birrifificio Baladin, Italie et la Saint-Ambroise Noire à l'avoine de la brasserie McAuslan, QC.

Welsh rarebit

Vieille recette de l'héritage britannique du 18^e siècle, présentée pour un repas ayant pour thème
«Produits anciens servis à la moderne»
(mercredi 29 mai 18h30)

Ingrédients:

2 c. à soupe	Moutarde à la fleur d'ail de la Tapani ou aux champignons sauvages Gourmet Sauvage
4	Œufs entiers
1/8 c. à thé	Poivre de Cayenne ou piment d'Espelette
100 ml	Bière Saint-Ambroise Abricot de brasserie McAuslan
150 g	Fromage de type Suisse fédération des producteurs de lait du Qc
150 g	Cheddar 2 ans mi-fort Producteur de lait du Québec
	Tranches de pain aux noix Boulangerie Première Moisson
	Persil haché et paprika en quantité suffisante

Méthode:

1. Mélanger la moutarde, les œufs, le Cayenne et la bière.
2. Râper les fromages et les ajouter à la préparation obtenue au point 1.
3. Griller les tranches de pain et les beurrer sur un côté. Découper avec un emporte pièce des ronds de 5 cm dans les tranches de pain ou si vous préférez les laisser les rectangulaires et les couper en triangles.
4. Recouvrir les ronds ou les rectangles de pain de la préparation obtenue au point 2 et les déposer sur un plateau. Les entreposer au réfrigérateur.
5. Au moment du service, les passer au four environ 15 minutes à 350°F. Saupoudrer de persil, de paprika et servir comme amuse-bouche ou en entrée avec une salade.

Bières en dégustation Way Beer Irish red Ale de Way Cervejaria, Brésil et la Death Valley des Brasseurs RJ, QC.